MANUAL DE USO

Kyocell

Estabilizante contra las precipitaciones tartáricas

Descripción

Kyocell es una goma de celulosa indicada para la estabilización tartárica de vinos.
Es elaborada a partir de celulosa extraída de la madera.
Las características de **Kyocell,** viscosidad, grado de polimerización y grado de sustitución, son particularmente adaptadas a la enología.
Kyocell no tiene impacto organoléptico.

Características

Formulación en polvo :

- Polvo de color blanco.
- Sin olor.
- Soluble en agua.
- pH en solución al 1%: 6 - 8.5
- Viscosidad en solución al 1% < 15 mPas

Formulación líquida :

- Solución al 5% de goma de celulosa, estabilizada con SO_2
- pH : 4.5

Kyocell responde a los criterios descritos en la monografía de la OIV (Oficina Internacional de la Viña y el Vino) sobre las gomas de celulosa.

Propiedades

Kyocell actúa como un coloide protector: dificulta la formación y el crecimiento de los microcristales de tártaro, previniendo así las precipitaciones de sales tartáricas (bitartrato potásico y tartrato cálcico).

Pol. Eziago • Parc. 5A/A1 • Apdo. 212 • Hernani (Gipuzkoa) • Tel: 943 336032 • Fax: 943 336332 • az3oeno@az3oeno.com • www.az3oeno.com

Aplicaciones

Kyocell se aporta **:**

- En vinos espumosos: en el tiraje o el degüelle.
- En vinos blancos: antes del embotellado, previamente estabilizados frente a la quiebra proteica. **Kyocell** puede añadirse justo antes de la filtración final.
- Antes del embotellado de los vinos tintos o de los vinos rosados. Es necesario averiguar antes que el añadido no tiene incidencia sobre el color de los vinos.
- No utilizar en un vino tratado con lisozima.

Modo de empleo y dosis

Formulación en polvo :

Dosis de empleo : 4g/hL a 10g/hL, en función de la inestabilidad del vino.
Dosis máxima legal : 10g/hL.
Para determinar la dosis óptima se recomienda llevar a cabo pruebas previas, con paso en frío.
Sobre vinos muy inestables, un paso en frío parcial puede ser necesario.

Diluir el producto para obtener una solución al 2% (20g por 1 litro de agua).

La disolución tiene que hacerse agitando, con una adición progresiva del producto al agua, para así evitar la formación de grumos. Para facilitar la disolución, utilizar agua tibia (máx. 50°C). Antes de utilizar, asegurarse de que el producto está bien disuelto. Se recomienda preparar la solución la noche antes, y agitar antes de utilizar. En el momento de utilizar, añadir un poco de vino a la solución, e incorporar al depósito con la ayuda de un dispositivo para clarificantes, de manera que se asegure una buena homogeneización del producto en el vino.

Formulación líquida:

Dosis: entre 80ml/hl y 200 ml/hl. Dosis máxima legal 200 ml/hl.
Diluir con un poco de vino y añadir al depósito con la ayuda de un dispositivo para clarificantes.
Es posible que haya interacción entre la goma de celulosa y alguno de los componentes del vino, especialmente las proteínas. El vino tratado con **Kyocell** no debería contener más proteínas inestables.

Presentación

Producto en líquido: en garrafas de 20L.
Producto en polvo: bolsas de 1kg.

Pol. Eziago • Parc. 5A/A1 • Apdo. 212 • Hernani (Gipuzkoa) • Tel: 943 336032 • Fax: 943 336332 • az3oeno@az3oeno.com • www.az3oeno.com

Conservación

Conservar en un lugar fresco, resguardado del aire y de la humedad.

Producto conforme a las normas del CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL.

Pol. Eziago • Parc. 5A/A1 • Apdo. 212 • Hernani (Gipuzkoa) • Tel: 943 336032 • Fax: 943 336332 • az3oeno@az3oeno.com • www.az3oeno.com